

# BUFFET

Rote Beete, Datteln und Ziegenfrischkäsepralinen  
Spicy Hokkaido, rote Karamellzwiebel und Granatapfel Schwarze  
Berglinsen, Paprika, Chili-Papaya und Schluppen

•

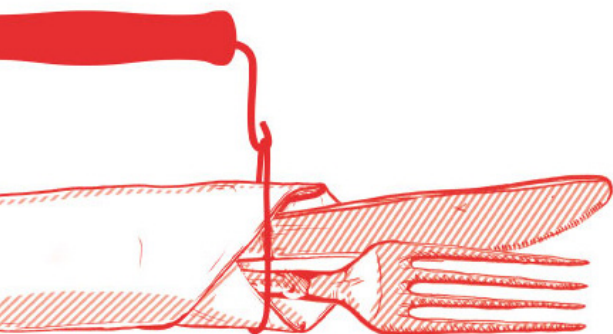
Ruppiner Weidelamm in eigener Jus  
Bohnenallerlei und konfierte Urtomaten  
Cremige Thymianpolenta

•

Ostseesteinbutt und Kapernbutter  
Orangenchicorée  
Rosaraknolle mit Kräutersalzen

•

Mousse von der Erdbeere  
Schokocrunch  
Limoncellocreme und Basilikum



# MENÜ

Geläutertes vom Feld mit Aprikosensalsa

•

Risotto

Buchenpilz Samthaube

Trüffel und Petersilie

•

Rinderfilet

Estragonsenkruste

Schalotten in Dornfelderkaramell

Gebackene Möhre

Gratinierte Kartoffel

•

Himbeermousse

Schokoladencrunch

